

PREGUNTAS FRECUENTES DE LAS OPERACIONES MÓVILES COMPACTAS DE ALIMENTOS

Introducción:

A partir del 1 de enero de 2023, el Código de Alimentos Minoristas de California, incluye un nuevo tipo de instalación de alimentos para las operaciones de venta ambulante de alimentos llamada **Operación Móvil Compacta de Alimentos (CMFO)**. Abajo hay algunas preguntas frecuentes sobre el funcionamiento de una CMFO (también conocido como carrito de comida).



Preguntas sobre los permisos

¿Qué es una operación móvil compacta de alimentos (CMFO)?

Una CMFO es un negocio móvil de alimentos que opera mediante una persona o carrito de mano, puesto, exhibidor, carrito de pedal, vagón, vitrina, estante u otro medio de transporte abierto no motorizado aprobado para vender alimentos empaquetados o una preparación limitada de alimentos.

¿Necesito un permiso sanitario de Environmental Health (los Servicios de Salud Ambiental, EHS)?

Sí, se necesita un permiso, a menos que su operación móvil compacta de alimentos tenga 25 pies cuadrados o menos de área de exhibición y *venda solo* alimentos previamente empaquetados, no potencialmente peligrosos (no perecederos) o productos enteros sin cocinar, en ese caso, no se necesita un permiso. Tenga en cuenta que tendrá que presentar los planos de su CMFO a los EHS junto con una tarifa. Para obtener más información, consulte las preguntas de la verificación de planos en este documento,

¿Dónde puedo obtener un permiso para una operación móvil compacta de alimentos (carrito de comida)?

Puede descargar la solicitud o comunicarse con nuestra oficina marinehs@marincounty.org para que le enviemos una solicitud por correo electrónico. *IT- Ponga aquí el enlace a la solicitud de CMFO una vez que tenga una dirección web.*

¿Dónde puedo vender alimentos de mi carrito?

Un permiso sanitario le permite vender en cualquier lugar en el condado de Marin, pero debe verificar con las ciudades locales sobre los sitios específicos.

Una vez que se fabrique mi carrito de comida y Environmental Health Services (los Servicios de Salud Ambiental) lo aprueben, ¿necesito un permiso separado para operar mi carrito de comida?

Si, debe obtener un permiso sanitario anual de los EHS para operar el carrito de comida. Una vez que se emita el permiso, se pondrá una etiqueta adhesiva en el carrito indicando el año de vencimiento del permiso.

COUNTY OF MARIN ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES

www.marincounty.org/ehs 415-473-6907 marinehs@marincounty.org

All County publications are available in alternative formats (Braille, Large Print, or CD), upon request. Requests for accommodations may be made by calling (415) 473-4381 (Voice) 473-3232 (TDD/TTY) or by e-mail at disabilityaccess@marincounty.org. Copies of documents are available in alternative formats, upon request.

Una vez obtenido el permiso, ¿durante cuánto tiempo es válido?

El permiso es válido durante un año. Si decide operar durante más de un año, necesitará presentar una solicitud de renovación y pagar una tarifa. Es una violación a la ley operar sin un permiso sanitario válido y es su responsabilidad mantener vigente su permiso.

¿Me harán una revisión durante la operación de mi carrito? Si es así, ¿cuántas revisiones por año puedo esperar?

Sí, se revisarán todos los carritos de comida con permiso. El número de revisiones al año dependerá del tipo de alimentos que se venda en el carrito de comida.

¿Qué tipo de capacitación en alimentos necesito?

Los empleados del carrito de comida deben tener una tarjeta de manipulador de alimentos si trabaja con alimentos abiertos. Se debe obtener una tarjeta de manipulador de alimentos en los 30 días siguientes al inicio de su negocio o en los 30 días siguientes a la contratación de un empleado.

¿Necesito otros permisos?

Es posible que necesite una licencia comercial local o un permiso de vendedor ambulante para vender alimentos. Consulte con las ciudades locales o el Departamento de Planificación del Condado (County Planning Department) en los lugares donde planea vender comida para saber qué permisos se necesitarán.

¿Se nos da un período de gracia de un año para operar sin permiso?

No. El Código de Alimentos Minoristas de California exige que todas las CMFO obtengan un permiso sanitario antes de vender.

¿Qué pasa si no tengo un permiso sanitario?

Inicialmente se emitirá un aviso de violación seguido de multas administrativas cada vez mayores. Sin embargo, a partir del 1 de enero de 2024, la agencia de cumplimiento podrá cobrar hasta tres veces el costo de la tarifa del permiso en lugar de las multas administrativas por operar sin un permiso sanitario. Los EHS tienen la autoridad de retener los alimentos y el equipo no aprobado.

Preguntas de la verificación de planos

¿Puedo diseñar mi propio carrito de comida o tengo que comprar uno prefabricado?

Puede diseñar su propio carrito de comida. Los planos deben presentarse a la oficina de los EHS junto con una tarifa de verificación del plan de alimentos. Se deben aprobar los planos antes de comenzar la construcción de su carrito. Todos los carritos necesitarán una revisión final de la verificación de planos, incluso si este departamento aprobó previamente el diseño.

¿Puedo usar electrodomésticos en mi carrito de comida?

No, debe usar equipos comerciales certificados y aprobados por los Servicios de Salud Ambiental. Los aparatos eléctricos deben cumplir las normas aplicables de Underwriters Laboratories (UL) para equipos eléctricos, según lo determine un programa de certificación con acreditación del ANSI.

¿Necesito un lavabo integral (integrado en el carrito) de tres compartimentos?

No, a menos que manipule carnes, aves de corral o pescados crudos. Si no es así, debe mantener una cantidad adecuada de utensilios limpios y desinfectados en el carrito de comida para reemplazarlos cuando se ensucien o cada 4 horas si va a manipular alimentos abiertos.

¿Necesito un lavamanos?

Sí, si va a manipular comida abierta en el carrito de comida, debe tener un lavamanos en el carrito.

¿Necesito agua caliente para el lavado de manos?

No, a menos que manipule carnes, aves de corral o pescados crudos. Si tiene intención de tener alguno de estos alimentos crudos en el carrito de comida, necesitará agua caliente y lavabos adicionales.

¿Necesito un refrigerador?

Sí, necesitará un refrigerador si trabaja con alimentos potencialmente peligrosos, como melón cortado, tomates cortados, productos lácteos, vegetales cocinados, carne, aves de corral, pescado, alimentos que contengan huevos, frijoles u otros alimentos ricos en proteínas como los productos de soja.

¿Qué tipo de señalización debe tener el carrito?

El carrito de comida debe tener el nombre comercial en letras de al menos 3 pulgadas de altura en un lugar que sea claramente visible para el cliente. Debe mostrar la ciudad, el estado, el código postal y el nombre del operador en letras de al menos 1 pulgada de tamaño. Las letras deben ser de un color que contraste con el fondo.

¿Necesito tener señalización si vendo menos de 25 pies cuadrados de productos o alimentos previamente empaquetados no potencialmente peligrosos?

No. Un negocio de comida que tenga menos de 25 pies cuadrados de productos crudos enteros o alimentos previamente empaquetados no perecederos está exento de los requisitos de señalización.

Operaciones con alimentos

¿Qué se considera un "alimento previamente empaquetado"?

Un alimento se considera previamente empaquetado cuando se procesó en una instalación o establecimiento de alimentos autorizado y se empaquetó adecuadamente para prevenir cualquier contacto humano directo entre el producto alimenticio y el consumidor antes de su consumo, y se etiquetó para incluir el nombre habitual del artículo, una lista de ingredientes en orden descendente según el predominio por el peso, la cantidad como el peso y el nombre, y la dirección comercial del fabricante.

¿Qué tipo de alimentos puedo preparar en mi carrito?

El tipo de alimentos que se pueden preparar depende del tipo de carrito de comida que se fabricó.

Algunas consideraciones:

- Si el carrito no tiene lavabos, se limitará a alimentos previamente empaquetados y productos crudos enteros.
- Si tiene lavamanos, puede preparar alimentos según los requisitos de preparación limitada de alimentos, excluyendo carnes, aves de corral o pescados crudos.
- Si el carrito tiene un lavabo para lavar utensilios y lavamanos con agua caliente, usted podrá preparar alimentos siguiendo los requisitos de preparación limitada de alimentos, incluyendo carnes, aves de corral y pescado crudos.

COUNTY OF MARIN ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES

www.marincounty.org/ehs 415-473-6907 marinehs@marincounty.org

All County publications are available in alternative formats (Braille, Large Print, or CD), upon request. Requests for accommodations may be made by calling (415) 473-4381 (Voice) 473-3232 (TDD/TTY) or by e-mail at disabilityaccess@marincounty.org. Copies of documents are available in alternative formats, upon request.

¿Qué es la preparación limitada de alimentos?

La preparación de alimentos limitada es la que se restringe a lo siguiente, según el menú propuesto y la capacidad de su carrito de comida para respaldar la preparación y el almacenamiento seguros de los alimentos:

1. Calentar, freír, hornear, asar, cocinar palomitas de maíz, raspar hielo, mezclar, cocinar al vapor o hervir hot dogs o preparar alimentos no previamente empaquetados.
2. Distribuir y racionar alimentos no potencialmente peligrosos (non-PHF) o distribuir y racionar alimentos que se mantienen a temperaturas adecuadas para el servicio inmediato de un cliente.
3. Cortar y picar alimentos no potencialmente peligrosos o productos que se lavaron en una instalación autorizada o cortar y picar alimentos en una superficie de cocción caliente durante el proceso de cocción.
4. Cocinar y condimentar a pedido.
5. Hacer jugo o preparar bebidas para servicio inmediato, en respuesta a un pedido de un consumidor particular, que no contengan productos lácteos congelados.
6. Conservar en frío y en caliente los alimentos que se prepararon en instalaciones de alimentos permanentes autorizadas.
7. Recalentar alimentos que se prepararon en instalaciones de alimentos permanentes autorizadas.

¿Qué son los alimentos no potencialmente peligrosos?

Los alimentos que no necesitan refrigeración ni mantenerse calientes para prevenir el crecimiento de bacterias. Algunos ejemplos incluyen mangos, pepinos y jícama cortados, pretzels, churros.

¿Qué son los alimentos potencialmente peligrosos?

En general, son los alimentos que deben refrigerarse a 41 grados Fahrenheit o menos, para evitar el crecimiento de bacterias dañinas. Los ejemplos de alimentos potencialmente peligrosos incluyen carnes cocinadas y crudas (carne de res, pollo, pescado, etc.), tomates cortados, tamales, melones cortados, arroz, papas y frijoles cocinados, productos lácteos, etc.

¿Necesito protección superior?

Sí, incluyendo protectores contra estornudos, toldos, sombrillas y alimentos bien tapados (tapas, cubierta para pastel, compartimientos, etc.).

¿Puedo vender tamales preparados en un economato aprobado en el carrito de comida?

Depende del tipo de carrito de comida que tenga. Si tiene un carrito de comida con lavamanos, es posible que aprueben la venta con permiso de tamales con envoltorio natural en el carrito. Si el carrito de comida no tiene lavamanos, los tamales deben empaquetarse de antemano y etiquetarse adecuadamente antes de su venta en el carrito de comida.

¿Puedo preparar alimentos en casa?

Los únicos alimentos que se pueden preparar en una casa particular son los producidos por una operación de comida casera (CFO) clase B y solo esos alimentos aprobados se pueden vender en el carrito de comida. Una CFO clase A no puede operar como una CMFO. Una CFO clase B también necesitará tener un permiso de una CMFO para vender alimentos que se producen en el carrito.

¿Puedo llevarme a casa los alimentos que no venda para volver a usarlos más tarde o al día siguiente?

Solo las frutas y los vegetales enteros sin cocinar o los alimentos previamente empaquetados no

COUNTY OF MARIN ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES

www.marincounty.org/ehs 415-473-6907 marinehs@marincounty.org

All County publications are available in alternative formats (Braille, Large Print, or CD), upon request. Requests for accommodations may be made by calling (415) 473-4381 (Voice) 473-3232 (TDD/TTY) or by e-mail at disabilityaccess@marincounty.org. Copies of documents are available in alternative formats, upon request.

potencialmente peligrosos pueden almacenarse en una casa particular que tenga acreditación de los EHS. Al final del día, se deben desechar o donar todos los alimentos potencialmente peligrosos que se preparen o sirvan en el carrito de comida.

¿Dónde puedo obtener una lista de alimentos autorizados para una operación de comida casera clase B según el permiso? Puede consultar la información sobre los alimentos autorizados por el permiso para operar comidas caseras clase B en el sitio web del Departamento de Salud Pública de California (California Department of Public Health).

Requisitos para el economato

¿Qué es un economato?

Un economato es una instalación de alimentos autorizada por los Servicios de Salud Ambiental para apoyar la operación propuesta de un carrito de comida donde ocurra cualquiera de los siguientes:

1. Almacenamiento de alimentos, contenedores y suministros.
2. Preparación de alimentos para la venta o exhibición en el carrito de comida.
3. Envasado previo de alimentos para la venta o exhibición en el carrito de comida.
4. Limpieza y desinfección de los utensilios.
5. Obtención de agua potable.
6. Desecho de residuos líquidos y sólidos.
7. Lavado de los carritos.
8. Llenado de tanques de agua y vaciado de los tanques de aguas residuales.

¿Necesito un economato?

Sí

¿Necesito guardar mi carrito de comida en un economato?

Depende de lo que venda. El Código de Alimentos Minoristas de California se amplió para ofrecer más opciones de almacenamiento para carritos de comida. Las opciones ahora incluyen:

- Una operación de comida casera clase B puede guardar dos carritos de comida usados para vender los alimentos que se producen en la misma.
- Una casa particular con acreditación de los Servicios de Salud Ambiental puede guardar dos carritos de comida usados para vender alimentos previamente empaquetados no potencialmente peligrosos y productos enteros crudos.
- Las instalaciones permanentes de alimentos autorizadas pueden servir como economato para carritos de comida que venden alimentos preparados.

¿Se pueden empaquetar previamente los alimentos en un economato?

Si un economato tiene permiso para preparar alimentos, entonces sí, los alimentos pueden empaquetarse y etiquetarse adecuadamente para prevenir cualquier contacto humano directo entre el producto alimenticio y el consumidor antes de su consumo.

¿Puedo usar mi casa para guardar mi carrito de comida?

Sí, es posible que, con la acreditación de los Servicios de Salud Ambiental, pueda guardar hasta dos carritos de comida en su casa. También puede almacenar en su casa alimentos previamente empaquetados que no sean potencialmente peligrosos y productos enteros para venderlos en el carrito de comida. Necesitará un economato separado para los carritos de comida que vendan o en los que se preparen alimentos, además del almacenamiento del carrito en casa.

COUNTY OF MARIN ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES

www.marincounty.org/ehs 415-473-6907 marinehs@marincounty.org

All County publications are available in alternative formats (Braille, Large Print, or CD), upon request. Requests for accommodations may be made by calling (415) 473-4381 (Voice) 473-3232 (TDD/TTY) or by e-mail at disabilityaccess@marincounty.org. Copies of documents are available in alternative formats, upon request.

¿Qué es una acreditación?

Una acreditación es la aprobación documentada y registrada del cumplimiento de los requisitos del código emitida por los Servicios de Salud Ambiental. Una acreditación puede incluir una evaluación o revisión, pero no necesita registro ni permiso. Se cobra una tarifa única por este servicio.

¿Qué incluye una acreditación?

Una visita al lugar para determinar que el espacio para guardar en la casa particular no represente un peligro para la salud pública y que haya espacio suficiente para guardar los carritos de una manera que los proteja de la contaminación.

¿Necesito ser dueño de mi casa para guardar carritos de comida aquí?

No, pero debe consultar con el propietario para confirmar que permite guardar carritos de comida en el lugar o si le permite operar un negocio en su casa.

¿Puede servir mi operación de comida casera como economato para una operación compacta de alimentos móviles?

Después de que los Servicios de Salud Ambiental completen una evaluación, una operación de comida casera clase B con permiso puede servir como economato hasta para dos carritos de comida. En el carrito de comida solo se puede vender comida casera aprobada preparada en una operación de comida casera con permiso. También se pueden vender otros alimentos previamente empaquetados y preparados comercialmente que no sean potencialmente peligrosos, como agua embotellada y sodas.

¿Necesito tener acceso a baños cuando vendo alimentos?

Sí, si el carrito de comida está parado en un lugar durante más de una hora, debe haber baños a menos de 200 pies del carrito de comida excepto cuando haya al menos dos empleados presentes trabajando en el lugar.

¿Puedo alquilar un baño portátil en lugar de operar a menos de 200 pies de un baño aprobado?

No.

Si tiene más preguntas, póngase en contacto con los Servicios de Salud Ambiental llamando al (415) 473-6907 o visite nuestro sitio web.



IT - ponga el enlace de la página de los EHS

COUNTY OF MARIN ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES

www.marincounty.org/ehs 415-473-6907 marinehs@marincounty.org

All County publications are available in alternative formats (Braille, Large Print, or CD), upon request. Requests for accommodations may be made by calling (415) 473-4381 (Voice) 473-3232 (TDD/TTY) or by e-mail at disabilityaccess@marincounty.org. Copies of documents are available in alternative formats, upon request.

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LOS REQUISITOS ESTRUCTURALES/OPERATIVOS PARA UNA CMFO

Requisitos operativos	Alimentos previamente empaquetados* no potencialmente peligrosos (mayor que 25 pies cuadrados)	Alimentos previamente empaquetados* potencialmente peligrosos	Preparación de alimentos limitada (conservar caliente/frío, distribuir, racionar, cortar/picar)	Preparación de alimentos limitada con carne, aves de corral o pescado crudos
Tarjeta para manipulador de alimentos	No es necesaria	No es necesaria	Necesaria	Necesaria
Protección superior	Necesaria	Necesaria	Necesaria	Necesaria
Alimentos de fuente aprobada	Necesario	Necesario	Necesario	Necesario
Alimentos almacenados adecuadamente	Necesario	Necesario	Necesario	Necesario
Equipo integrado	No es necesario	Necesario	Necesario	Necesario
Refrigeración mecánica	No es necesaria	Necesaria	Necesaria	Necesaria
Lavabo de tres compartimentos	No es necesario	No es necesario	No es necesario - puede dar los utensilios adecuados en lugar del lavabo de tres compartimentos	Cumplir los requisitos del Capítulo 10 para una Unidad Móvil de Alimentos (MFF)
Lavamanos	No es necesario	No es necesario	Necesario - no se necesita agua tibia	Cumplir los requisitos del Capítulo 10 para una MFF
Los alimentos se deben desechar al final del día de operación	No es necesario	Necesario	Necesario	Necesario
Acceso al economato	Necesario	Necesario	Necesario	Necesario
Acceso a baños	Se permite la exención si múltiples empleados u operadores operan la CMFO.			
* Alimentos previamente empaquetados significa todo alimento procesado etiquetado adecuadamente, empaquetado previamente para evitar todo contacto humano directo con el producto alimenticio en el momento de la distribución por parte del fabricante, de las instalaciones de alimentos u otra fuente aprobada.				

COUNTY OF MARIN ENVIRONMENTAL HEALTH SERVICES

www.marincounty.org/ehs 415-473-6907 marinehs@marincounty.org

All County publications are available in alternative formats (Braille, Large Print, or CD), upon request. Requests for accommodations may be made by calling (415) 473-4381 (Voice) 473-3232 (TDD/TTY) or by e-mail at disabilityaccess@marincounty.org. Copies of documents are available in alternative formats, upon request.